



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Implementação de um Plano HACCP Aplicável a  
uma Churrasqueira Take Away**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Patrícia João Santos Pinto**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2008**

## ÍNDICE GERAL

I. INTRODUÇÃO .....	1
1. Legislação aplicável ao sector da restauração .....	2
2. Breve introdução ao HACCP .....	5
3. Pré-requisitos necessários à implementação de um plano de HACCP .....	6
3.1 Seleção de fornecedores .....	8
3.2 Métodos de rastreabilidade dos géneros alimentícios comercializados .....	8
3.3 Processo de gestão de reclamações e produtos retirados de venda .....	10
II. PARTE EXPERIMENTAL .....	11
1. Caracterização da empresa .....	12
2. Operações de laboração .....	15
2.1 Início e fim da laboração .....	15
2.2 Recepção e armazenamento da matéria-prima e material subsidiário .....	16
2.3 Preparação das matérias-primas .....	17
2.4 Confeção em quente .....	17
2.5 Manutenção em quente e acondicionamento .....	17
2.6 Pesagem .....	17
2.7 Resíduos .....	18
2.8 Fluxograma .....	18
3. Análise de perigos .....	19
3.1 Perigos Biológicos .....	20
3.2 Perigos Químicos .....	20
3.3 Perigos Físicos .....	21
4. Utilização dos critérios de decisão e determinação de pontos críticos de controlo ..	25
5. Plano genérico de HACCP do Fast Grill .....	41
Considerações Finais .....	45
Referências Bibliográficas .....	46

## RESUMO

O estilo de vida moderno, a falta de tempo para confeccionar alimentos, a crescente resistência dos microrganismos, a evolução e aumento de diversas patologias nos animais para consumo humano, a globalização, a concorrência, as inovações tecnológicas, as constantes alterações da legislação e a preocupação crescente dos consumidores com a segurança dos alimentos, representam factores mais do que suficientes para que as indústrias e estabelecimentos do sector alimentar adoptem estratégias que visem a garantia da qualidade e segurança dos alimentos. Neste sentido, torna-se necessário para as unidades e estabelecimentos do sector a introdução e implementação de um sistema de segurança alimentar, o HACCP.

Este sistema engloba todos os aspectos da segurança do alimento e a sua implementação deve ser feita em todas as etapas do processamento alimentar, desde a compra da matéria-prima, passando pela sua transformação, produção, preparação e confecção, até à sua chegada ao consumidor final.

Em conjunto com a aplicação de manuais de boas práticas de fabrico, higiene e um programa de pré-requisitos que englobe requisitos operacionais, de infraestruturas e manutenção, o sistema HACCP constitui uma ferramenta indispensável ao nível do controlo e verificação de todo o processo de produção ou confecção dos alimentos.

Palavras-chave: segurança, qualidade alimentar, HACCP, pré-requisitos.